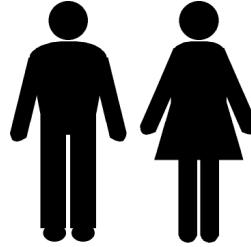


ຄໍາແນະນຳໃນການເລືອກຮັບປະທານອາຫານ ຢ່າງປອດໄພ

ປະລິມານທາດບາຫລອດທີ່ປິນເປົ້ອນໃນປາຈາກແມ່ນຳ
ຊານ ໂຈຄຸນ ຈາກທ່າເຮືອ
ສຕອດຕອນ ເຖິງເຂື້ອນ ພຣີແອນ



ສໍາຫລັບແມ່ຍິງທີ່ຢູ່ໃນຊ່ວງລະຫວ່າງອອກລູກ,
ແມ່ຍິງທີ່ອຸ້ມຫ້ອງ, ລວມເຖິງແມ່ຍິງທີ່ໃຫ້ນິນລູກ
ແລະ ເດັກອາຍຸ 17 ປີ ຫລື ຕໍ່ກວ່າ

ທາງເລືອກທີ່ດີທີ່ສຸດ

ປາພະອາຫິດພັນບລູຈີລ ຫລືປາພະອາຫິດພັນອື່ນໆ
ຫລື ກຸງນັ້ນຈີດ
ຮັບປະທານ 4 ເທື່ອ*ຕໍ່ອາຫິດ
(ຈຳນວນເນື້ອປາທີ່ປຸງແຕ່ງໃຫ້ສຸກທັງໝົດ 12 ອອນຊ໌ຕໍ່ອາຫິດ)

ຫລືຕິດຕໍ່ຫນ່ວຍງານອະນາໄມຫ້ອງຖິ່ນ

ທາງເລືອກທີ່ດີທີ່ສຸດ

ປາພະອາຫິດພັນບລູຈີລ ຫລືປາພະອາຫິດພັນອື່ນໆ
ສໍາລັບແມ່ຍິງຫລັງຈາກອອກລູກ ແລະ ຜູ້ຊາຍທຸກມ
(ປາທີ່ປຸງແຕ່ງສຸກທັງໝົດ 21 ອອນຊ໌ຕໍ່ອາຫິດ)
ຫລື
ກຸງນັ້ນຈີດ, ປາແຄຣບປີ້ ຫລືປາຄາຮັບ
ຮັບປະທານ 6 ເທື່ອ*ຕໍ່ອາຫິດ
(ປາທີ່ປຸງແຕ່ງສຸກທັງໝົດ 18 ອອນຊ໌ຕໍ່ອາຫິດ)
ຫລື
ປາດຸກ ຫລື ປາດຸດກົນ
ຮັບປະທານ 4 ເທື່ອ*ຕໍ່ອາຫິດ
(ຈຳນວນເນື້ອປາທີ່ປຸງແຕ່ງໃຫ້ສຸກທັງໝົດ 12 ອອນຊ໌ຕໍ່ອາຫິດ)

ຫລື

ທາງເລືອກທີ່ດີ

ປາດຸກ, ປາແຄຣບປີ້, ປາຄາຮັບ ຫລື ປາດຸດກົນ
ຮັບປະທານ 2 ເທື່ອ*ຕໍ່ອາຫິດ
(ຈຳນວນເນື້ອປາທີ່ປຸງແຕ່ງໃຫ້ສຸກທັງໝົດ 6 ອອນຊ໌ຕໍ່ອາຫິດ)

ຫລື

ທາງເລືອກທີ່ດີ

ປາແບສພັນປາກກວ້າງ, ປາກນ້ອຍ ຫລື ລາຍຈຸດ
ຮັບປະທານ 2 ເທື່ອ*ຕໍ່ອາຫິດ
(ຈຳນວນເນື້ອປາທີ່ປຸງແຕ່ງໃຫ້ສຸກທັງໝົດ 6 ອອນຊ໌ຕໍ່ອາຫິດ)

ຫລືກລ່ງ

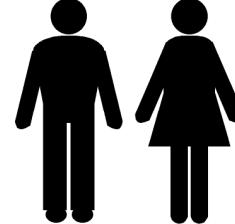
ປາແບສພັນປາກກວ້າງ, ປາກນ້ອຍ ຫລື ລາຍຈຸດ
ຫ້າມຮັບປະທານ

ປະຕິບັດຕາມຄໍາເຕືອນ “ຫ້າມບໍລິໂພກ” ບືໍ່ລະບຸໄວ້ໃນປ້າຍທີ່ປ່ກໄວ້ບໍລິເວນທ່າເຮືອສຕອດຕອນ

*ປະລິມານທີ່ແນະນຳໃນການຮັບປະທານສໍາຫລັບຜູ້ໃຫຍ່ຕີປາທີ່ປຸງແຕ່ງສຸກ 3 ອອນຊ໌ 7 ສີ່ອອນຊ໌ກ່ອນການປຸງແຕ່ງ)
ສອບຖາມຂໍ້ມູນເພີ່ມເຕີມ ໂທ (510) 662-3170 ຫລືເຂົ້າຂົນເວັບໄຊໜ້າ www.oehha.ca.gov (ກົດທີ່ຫົວຂໍ້ “Fish”)

ຄໍາແນະນຳໃນການເລືອກຮັບປະທານອາຫານ ຢ່າງປອດໄພ

ປະລິມານຫາດບາຫລອດທີ່ປິນເປື້ອນໃນປາ ຈາກ ເຊົາ ເລັດຕ້າ ລວມໄປເຖິງແມ່ນໍ້າ ຊານ ໂຈຄຸນ ຈາກແມ່ນໍ້າ ຊາຄາເມັນໂຕ ເຖິງທ່າເວີອ ສຕອດຕອນ ແລະ ແມ່ນໍ້າຫັງໝາດ, ຫນອງ ແລະ ສະພາບນໍ້າທົ່ວມຂັງທາງຕອນໃຕ້ຂອງ ເລັດຕ້າ ຂອງແມ່ນໍ້າ ຊານ ໂຈຄຸນ



ສໍາຫລັບແມ່ຍົງທີ່ຢູ່ໃນຊ່ວງລະຫວ່າງອອກລູກ,
ແມ່ຍົງທີ່ອຸ້ມຫ້ອງ, ລວມເຖິງແມ່ຍົງທີ່ໃຫ້ນິນລູກ
ແລະ ເດັກອາຍຸ 17 ປີ ຫລື ຕໍ່ກວ່າ

ທາງເລືອກທີ່ດີທີ່ສຸດ

ປາພະອາທິດພັນບລູຈີລ ຫລືປາພະອາທິດພັນອື່ນໆ,
ປາດຸກ, ຫອຍກາບ, ຫລື ກັງນໍ້າຈິດ
ຮັບປະທານ 4 ເທື່ອ*ຕໍ່ອາຫິດ
(ຈຳນວນເນື້ອປາທີ່ປຸງແຕ່ງໃຫ້ສຸກຫັງໝາດ
12 ອອນຊໍຕໍ່ອາຫິດ)

ທາງເລືອກທີ່ດີທີ່ສຸດ

ຫອຍກາບ, ກັງນໍ້າຈິດ, ປາແຄຣບປີ້ ຫລື ປາຄາຮົພ
ຮັບປະທານ 6 ເທື່ອ*ຕໍ່ອາຫິດ
(ປາທີ່ປຸງແຕ່ງສຸກຫັງໝາດ 18 ອອນຊໍຕໍ່ອາຫິດ)

ຫອຍກາບ, ກັງນໍ້າຈິດ, ປາແຄຣບປີ້ ຫລື ປາຄາຮົພ ຫລື
ຮັບປະທານ 6 ເທື່ອ*ຕໍ່ອາຫິດ
(ປາທີ່ປຸງແຕ່ງສຸກຫັງໝາດ 18 ອອນຊໍຕໍ່ອາຫິດ)

ປາດຸກ, ປາດຸດກິນ, ປາແບສພັນປາກວ້າງ, ປາກນ້ອຍ
ຫລື ລາຍງຸດ
ຮັບປະທານ 4 ເທື່ອ*ຕໍ່ອາຫິດ
(ຈຳນວນເນື້ອປາທີ່ປຸງແຕ່ງໃຫ້ສຸກຫັງໝາດ 12 ອອນຊໍຕໍ່ອາຫິດ)

ຫລ

ທາງເລືອກທີ່ດີ

ປລາແຄຣປີ້, ປາຄາຮົພ, ປາດຸດກິນ,
ປາແບສພັນປາກວ້າງ, ປາກນ້ອຍ ຫລື ລາຍງຸດ
ຮັບປະທານ 2 ເທື່ອ*ຕໍ່ອາຫິດ
(ຈຳນວນເນື້ອປາທີ່ປຸງແຕ່ງໃຫ້ສຸກຫັງໝາດ 6 ອອນຊໍຕໍ່ອາຫິດ)

ຫລິກລ່ງ

ປລາແບສລາຍ (18-27 ນີ້ວ) ຫລືປາປລາຊເທິຈັນ
ບໍ່ເກີນກວ່າ 2 ເທື່ອ*ຕໍ່ເດືອນ
(ຈຳນວນເນື້ອປາທີ່ປຸງແຕ່ງໃຫ້ສຸກຫັງໝາດ 6 ອອນຊໍຕໍ່ເດືອນ)
ປລາແບສລາຍ (ຍາວກວ່າ 27 ນີ້ວ)
ຫ້າມຮັບປະທານ

ຫລິກລ່ງ

ປລາແບສລາຍ (18-25 ນີ້ວ) ຫລືປາປລາຊເທິຈັນ
ບໍ່ເກີນກວ່າ 4 ເທື່ອ*ຕໍ່ອາຫິດ
(ປາທີ່ປຸງແຕ່ງສຸກຫັງໝາດ 21 ອອນຊໍຕໍ່ເດືອນ)

ປາແບສລາຍ ຍາວກວ່າ 35 ນີ້ວ
ຫ້າມຮັບປະທານ

ປະຕິບັດຕາມຄໍາເຕືອນ “ຫ້າມບໍລິໄພກ” ຫີ່ລະບຸໄວ້ໃນປ້າຍທີ່ປກໄວ້ບໍລິເວນທ່າເວືອສຕອດຕອນ

*ປະລິມານທີ່ແນະນຳໃນການຮັບປະທານສໍາຫລັບຜູ້ໃຫຍ່ຕິປາທີ່ປຸງແຕ່ງສຸກ 3 ອອນຊໍ 7 ສີ່ອອນຊໍກ່ອນການປຸງແຕ່ງ
ສອບຖາມຂໍ້ມູນເພີ່ມເຕີມ ໂທ (510) 662-3170 ຫລືເຂົ້າຊົມເວປໄຊຫໍ້ www.oehha.ca.gov (ກິດທີ່ຫົວຂໍ້ “Fish”)

ຂໍ້ມູນເປື້ອງຕົ້ນ ແລະ ລາຍລະອຽດເພີ່ມເຕີມ

ປານບັນເປັນອາຫານທີ່ມີຄຸນຄ່າທາງໄພຊະນາການສູງ ແລະ ເຫັນຈະສົມສຳລັບການຮັບປະຫານເປັນອາຫານເພື່ອສຸຂະພາບ ແລະ ຂ່ວຍໃນການຄວບຄຸມນັ້ນທັນກັກ ໂດຍທາງສະມາຄົມໄລກທີ່ໃຈແຫ່ງສະຫະລັດອາມລິກາໄດ້ແນະນຳວ່າ ຜູ້ໃຫຍ່ທີ່ຕ້ອງການມີສຸຂະພາບດີ ຄວນຮັບປະຫານປາທີ່ປຸງແຕ່ງສຸກາດີແລ້ວຢ່າງທັນອຍ 2 ຫາ 3 ອອນຊໍ ໂດຍເລືອກຮັບປະຫານປາທີ່ມີໄຂມັນໃນປະລິມານທີ່ພໍເຫັນຈະໃນແຕລະອາທິດ. ໃນນີ້ມີຄວາມສຳຄັນຢ່າງຍິ່ງໃນການເລືອກປາສຳລັບບໍລິໂພກໃຫ້ຖືກຫລັກອະນາໄມ. ນອກຈາກນີ້ທາງ OEHHA ໄດ້ແນະນຳວ່າ ໃຫ້ທ່ານເລືອກຮັບປະຫານປາທີ່ມີປະລິມານທາງບາຫລອດຕໍ່ ລວມທັງມີສານປິນເປື້ອນຫນ້ອຍທີ່ສຸດ ໂດຍໄດ້ກ່າວເຖິງການເລືອກໃນຮູບແບບທາງເລືອກທີ່ດີ “Good Choices” ແລະ ທ່າງເລືອກທີ່ດີທີ່ສຸດ “Best Choices” OEHHA ແນະນຳວ່າ ຄວນຫລືກລົງງານບໍລິໂພກປາທີ່ມີການປິນເປື້ອນຂອງຫາດບາຫລອດໃນປະລິມານຫລາຍ ແລະ ມີການປິນເປື້ອນຂອງສານເຄີມຕ່າງໆ.

- **ປະລິມານທີ່ຮັບປະຫານຂຶ້ນຢູ່ກັບຂະໜາດຂອງນັ້ນກັກໂຕ ຄໍາແນະນຳສຳຫລັບການຮັບປະຫານໃຫ້ປອດໄພນັ້ນຂຶ້ນຢູ່ກັບປະລິມານການບໍລິໂພກທີ່ແນະນຳເທິງກັບຈຳນວນສາມຸອອນຊໍຂອງປາທີ່ປຸງແຕ່ງສຸກ ຫລື ສັດທະເລທີ່ມີເປົອຈາຈຳພວກ ກຸ້ງ, ທອຍ, ປູ້ (ປະລິມານສື່ອອນຊໍກ່ອນປຸງແຕ່ງສຸກ) ທາກທ່ານມີນັ້ນທັນກັນອຍກວ່າຄ່າສະເລຍ (ປະມານ 160 ປອນ) ຄວນຈະຮັບປະຫານໃນປະລິມານທີ່ນີ້ອຍລົງ. ເຕັກນ້ອຍອາຍຸ 12 ປີທີ່ຕໍ່ກວ່າ ຄວນຈະຮັບປະຫານນ້ອຍລົງເຕີ້ງທີ່ນີ້ຂອງປະລິມານທີ່ຜູ້ໃຫຍ່ຮັບປະຫານ.**
- **ຄວນພິທີພິທັນໃນການເລືອກຊື້ປາຈາກທ້າງຊັບພະສິນຄ້າ ແລະ ຮ້ານອາຫານ ແມ່ຍິ່ງທີ່ຢູ່ໃນລະຫວ່າງອຸ້ມຫຼອງ ແລະ ເຕັກນ້ອຍສາມາດຮັບປະຫານປາທີ່ສະອາດໄດ້ເຖິງ 12 ອອນຊໍຕໍ່ອາທິດ. ຈາກຊະນິດພັນປາທີ່ຫລາກຫລາຍຊະນິດທີ່ຊື້ມາຈາກທ້າງຊັບພະສິນຄ້າ ແລະ ຮ້ານອາຫານ ຫລືອ່ານຄໍາແນະນຳນີ້ ເພື່ອຮັບປະຫານປາທີ່ຈັບມາຈາກແນ່ນັ້ນຊານ ໂຈຄຸນ ແລະ ເຊົາ ເດລຕ້າ, ສັດທະເລເຊັ່ນ: ກຸ້ງ, ແມ່ງດາຫະເລ, ທອຍແຕງ, ປາດຸກ, ປາແຊວມອນ, ທອຍທາງລົມ, ປາທຳເທັດ ແລະ ຈຳພວກປາລື້ນທມາ ຕ່າງໆກໍມີປະລິມານທາດບາຫລອດປິນເປື້ອນນ້ອຍຫລາຍ. ແມ່ຍິ່ງທີ່ອຸ້ມຫຼອງ ແລະ ເຕັກນ້ອຍບໍ່ຄວນຮັບປະຫານ ປາສະຫລາມ, ປາສະນາກ, ປາແມ່ກເຕີເລວ ຫລືປາທະເລຕ່າງໆທີ່ມີປະລິມານທາດປາຫລອດປິນເປື້ອນໃນປະລິມານຫລາຍ.**
- **ທາກທ່ານຮັບປະຫານປາທີ່ຊື້ມາຈາກທ້າງຊັບພະສິນຄ້າ ແລະ ຮ້ານອາຫານໃນຊ່ວງອາທິດທີ່ທ່ານຮັບປະຫານໃຫ້ເລືອກຮັບປະຫານປາຈາກທ້າງເລືອກທີ່ດີ “Good Choices”**
- **ປາຈາກແຫລ່ງນັ້ນຊື່ມາດນິການປິນເປື້ອນທາດບາຫລອດ ບໍ່ແມ່ນວ່າແຫລ່ງນັ້ນທຸກແຫ່ງໃນຄາລືຟ່າຍໄດ້ຜ່ານການກວດສອບມາແລ້ວທັງຫມີດ ຍົກເວັນກໍລະນີໃນມະຫາສະຫມດ ຫລືແຫລ່ງນັ້ນທີ່ມີການໃຫລວງນີ້ທີ່ມີປາຊູວມອນ ຫລືປາຊື້ມາດໃສຢູ່ເຊິ່ງສາມາດບໍລິໂພກໄດ້ຫລາຍເທິ່ງຂຶ້ນ. ທ່ານສາມາດຮັບປະຫານໄດ້ຫລາຍເຖິ່ງ 2 ຄາບຕ້ອງອາທິດ. ສຳຫລັບປາທີ່ມາຈາກແຫລ່ງນັ້ນຊ້າງຕົ້ນ, ໂດຍບໍ່ຕ້ອງປະຕິບັດຕາມຂໍແນະນຳ ປະລິມານຮັບປະຫານປາທີ່ປຸງແຕ່ງສຸກເທິງກັບສາມອອນຊໍຕໍ່ເທືອ (ສື່ອອນຊໍກ່ອນການປຸງແຕ່ງ)**